

L'Épicurieux

RESTAURANT



L'Épicurieux



lepicurieux974

CÔTÉ PEÏ



PUNCH COCO 8€

Rhum blanc Isautier 5cl, lait de coco, lait, crème fraîche, sucre, vanille et cannelle

TI PUNCH 8€

Rhum blanc Isautier 5cl, citron vert, cassonade

KALOU 8€

Rhum barrik Isautier 5cl, citron vert, cassonade

PINA COLADA 10€

Rhum blanc Isautier 5cl, glace coco, jus d'ananas frais, cannelle, vanille

PLANTEUR 10€

Rhum blanc Isautier 5cl, jus d'orange et d'ananas frais, cannelle, vanille et sirop de grenadine

DAÏQUIRI CLASSIQUE/FRUIT 9€/10€ (purée au choix, passion, mangue ou framboise)

Rhum blanc Isautier 5cl, citron vert, sirop de canne

BAR À SPRITZ



NOLO (SANS ALCOOL) ★ 9€

Martini Vibrante 5cl, jus d'orange, tonic

CLASSIQUE 10€

Apérol 5cl, Prosecco 8cl, eau gazeuse orange

PASSION 11€

Arhumatik passion 5cl, Prosecco 8cl, eau gazeuse

HUGO 12€

Liqueur St Germain 5cl, Prosecco 8cl, eau gazeuse, menthe fraîche, citron

RED FLAG 12€

Vodka Eristoff 4cl, liqueur de framboise 2cl, Prosecco 8cl, purée framboise, citron

BAR À GIN



GIN LEE 11€

Gin Rosat (Péi) 4cl, liqueur de letchi 2cl, jus citron vert, sirop d'orgeat

GIN TONIC EPICURIEUX 12€

Gin Rosat (Péi) 5cl, indian tonic, botaniques et fruits du moment

LONDON MULE 12€

Gin Bombay Sapphire 5cl, ginger beer, citron vert

SINGAPOUR SLING 12€

Gin Citadelle 4cl, liqueur de framboise 2cl, triple sec 1cl, jus de citron jaune, jus d'ananas frais, Angostura

NEGRONI 12€

Campari 3cl, Martini rouge 3cl, Gin Bombay Sapphire 3cl

BAR À MOJITO



VIRGIN MOJITO CLASSIQUE/FRUIT 6€/7€
(purée au choix, passion, mangue ou framboise)

Citron vert, cassonade, menthe fraîche, eau gazeuse

MOJITO CLASSIQUE/FRUIT 11€/12€
(purée au choix, passion, mangue ou framboise)

Rhum Bacardi Carta Oro 5cl, citron vert, cassonade, menthe fraîche, eau gazeuse

FROZEN MOJITO CLASSIQUE/FRUIT 13€/14€
(purée au choix, passion, mangue ou framboise)

Rhum Bacardi Carta Oro 5cl, jus de citron vert, sucre de canne, menthe fraîche, servi granité

MOJITO ROYAL 15€

Rhum Bacardi Oro 5cl, champagne 6 cl, citron vert, cassonade, menthe fraîche

BAR DU MONDE



AMARETTO SOUR 10€

Amaretto 5cl, jus de citron, sirop de canne, Angostura, Aquafaba

MARGARITA CLASSIQUE OU SPICY ! 12€

Téquila Camino 5cl, triple sec 2cl, jus citron vert, sel (Spicy = infusée au piment et sel pimenté)

JACK SOUR 12€

Jack Daniel's 5cl, jus de citron jaune, sirop de canne, Angostura, Aquafaba

NAKED & FAMOUS 12€

Aperol 2,5cl, Chartreuse jaune 2,5cl, Mezcal 2,5cl, citron jaune

CECI N'EST PAS UNE BIÈRE 13€

Jack Fire 4cl, jus de citron jaune, jus de pomme, ginger ale, Aquafaba

MANGO ALE 13€

Rhum Bacardi Carta Oro 5cl, purée mangue, citron vert, ginger ale

TENNESSEE BERRY MULE 14€

Jack Daniel's 4cl, Amaretto 2cl, purée framboise, jus de cranberry, citron vert, ginger beer

FRENCH 75 15€

Gin Citadelle 3cl, champagne 6cl, jus de citron, sirop de sucre

BAR À VODKA



MOSCOW MULE 12€

Vodka Eristoff 5cl, ginger beer, citron vert

COSMOPOLITAN 12€

Vodka Eristoff 4cl, triple sec 2cl, jus de cranberry, jus de citron vert

JO'S SOUR CANDY 12€

Vodka Eristoff 3cl, liqueur de framboise 1,5cl, triple sec 1,5cl, purée de passion, ginger ale

PORNSTAR MARTINI 12€

Vodka infusée à la vanille, liqueur de passion, purée de passion, shot de Prosecco

FROZEN PORNSTAR 14€

Vodka infusée à la vanille, liqueur de passion, purée de passion, servi granité

VINS AU VERRE



Demandez-nous la carte des vins pour les bouteilles

VERRE/BOUTEILLE

JOSEPH (MERLOT) 6€/30€

CÔTES DU RHÔNE BELLERUCHE 7€/35€

MAX LION 7€/35€

REUILLY (PINOT NOIR) 8€/40€

BLANC VERRE/BOUTEILLE

RICARDELLE (CHARDONNAY) 7€/35€

MÉDUSA (VIOGNIER) 7€/35€

J'ADORE (1/2 SEC) 8€/40€

ROSÉ VERRE/BOUTEILLE

ESQUISSE CÔTES DE PROVENCE 7€/35€

MINUTY CÔTES DE PROVENCE 8€/40€

COCKTAILS DESSERTS



CRÈME BRULÉE MARTINI	14€
Vodka infusée à la vanille 5cl, crème, sirop de vanille, cassonade caramélisée	
GATEAU PATATE LÉDOU	14€
Vodka Sakura (péi) 3cl, Arrangé gâteau patate Isautier 3cl, anisette 1cl, sirop de vanille, crème, chantilly maison	
CHOCO BOURBON	14€
Jack Daniel's 4cl, Bailey's 2cl, glace chocolat, sirop de macadamia, caramel et noisettes torréfiées	
RASPBERRY CHEESECAKE	14€
Vodka infusée à la vanille 4cl, liqueur de framboise 2cl, purée de framboise, sirop de vanille, lait, crème, chantilly maison	
COLONEL POMPETTE	14€
Limoncello 3cl, Vodka Eristoff 2cl, glace citron, Prosecco 6cl, jus citron	

BIÈRES



FISCHER EN PRESSION 25 CL	3€50
FISCHER EN PRESSION 50 CL	6€
HEINEKEN 33 CL	6€
DESPERADOS 33 CL	6€
DALONS (BLANCHE, TRIPLE OU IPA) 33 CL	6€

BAR À EAU



EAU PURIFIÉE 75CL	2€50
EAU PURIFIÉE GAZEUSE 75CL	3€
SAN BENEDETTO 75CL	5€
SAN BENEDETTO GAZEUSE 75CL	5€

BAR À SOFT



COCA 33 CL	4€
COCA ZÉRO 50 CL	4€
SPRITE 50 CL	4€
PERRIER 33 CL	4€
MINUTE MAID POMME 33 CL	4€
CITRONNADE MAISON	5€
CITRONNADE GINGER MAISON	5€
THÉ GLACÉ MAISON	5€
VIRGIN MOJITO CLASSIQUE/FRUIT (purée au choix, passion, mangue ou framboise)	6€/7€
Citron vert, cassonade, menthe fraîche, eau gazeuse	
VIRGIN PINA COLADA	7€
Jus d'ananas frais, glace coco	
COCKTAIL DE FRUITS FRAIS MAISON	7€
Jus d'ananas et d'orange frais, purée de framboise	
NOLO SPRITZ : (SANS ALCOOL)	9€
Martini Vibrante 5cl, jus d'orange frais, indian tonic	

BOISSONS CHAUDES



CAFÉ	2€
DÉCAFÉINÉ	2€50
DOUBLE CAFÉ	3€50
CAPPUCCINO	4€

THÉ «KUSMI TEA»	4€
IRISH COFFEE	12€

Jameson 4cl, sirop de canne, espresso, chantilly maison

DIGESTIFS ET ALCOOLS 5CL



ARHUMATIK ISAUTIER (parfum au choix)	5€
RHUM ARRANGÉ ISAUTIER (parfum au choix)	6€
GET 27 OU 31	7€
AMARETTO	7€
LIMONCELLO	8€
BAILEY'S	8€
EAU DE VIE	10€
COGNAC H BY HINE VSOP	12€
CHARTREUSE JAUNE OU VERTE	12€
WHISKY JOHNNIE WALKER (ÉCOSSE) Red Label -blend scotch	7€
WHISKY JAMESON (IRLANDE)	7€
WHISKY JACK DANIEL'S (TENNESSEE)	9€
WHISKY KILCHOMAN (ECOSSE, ISLAY) single malt fumé	12€
WHISKY CRAIGELLACHIE (ECOSSE) single malt 13 ans	14€
WHISKY MIYAGIKYO (JAPON) single malt	15€
WHISKY SEQUOIA(FRANCE) single malt bio tourbé	15€

RHUM VIEUX ISAUTIER 5 ANS (RÉUNION)	10€
RHUM ISAUTIER (RÉUNION) Louis et Charles 18 ans	18€
RUM SANTA TERESA 1796 (VÉNÉZUELA)	18€
RHUM ZACAPA 23 (GUATEMALA)	12€
RHUM HAMPDEN (JAMAÏQUE)	12€
RHUM PACTO NAVIO (CUBA)	12€
TEQUILA CAMINO	6€
TEQUILA REPOSADO EL JIMADOR	7€
TEQUILA PATRÓN SILVER	14€
MEZCAL ALIPÙS	15€
GIN BOMBAY SAPPHIRE (ANGLETERRE)	8€
GIN ROSAT (RÉUNION)	8€
GIN CITADELLE (FRANCE)	12€
GIN DEL PROFESSORE (ITALIE)	12€
GIN SANTA ANNA (FRANCE)	15€

MENU

Restaurant

TAPAS



JALAPEÑOS (X6)	8€
RILLETES DE THON AU COMBAVA	9€
CROQUETTES FROMAGE ET CHORIZO (X5)	9€
FALAFELS (X6)	9€
ASSIETTE CRÉOLE	11€
Samoussas poulet et fromage (x4), beignets maison (x4), acras poisson(x4)	
KEFTA DE POULET (X8)	12€
ACRAS DE POISSON (X8)	12€
POULET CRISPY, SAUCE CHEDDAR	13€
BURRATA AU PESTO, TARTARE DE TOMATES	15€
MACAMEMBERT	15€
Macatia au camembert rôti et lard fumé	
TATAKI DE THON (≈100GR)	15€
CEVICHE DE THON (≈100GR)	15€
FOIE GRAS MAISON ET SON CHUTNEY D'OIGNONS	18€

SALADES

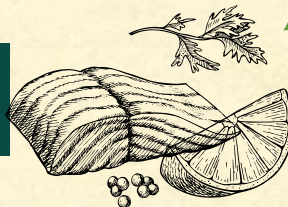


(Base salade et pickles maison)

SALADE VÉGÉ	16€
Tartare de tomates, caviar d'aubergine, falafels, pickles maison et beignets de légumes	
SALADE DE CHÈVRE	16€
Toasts de chèvre, noix, miel, (bacon +2€)	
SALADE BURRATA	18€
Burrata, tartare de tomates, pesto, pignons de pin	
SALADE CÉSAR	20€
Poulet crispy, bacon, oeuf, parmesan, tomates, croutons, sauce césar (à base d'anchois)	
SALADE SUD-OUEST	24€
Magret fumé Maison, gésiers confits, toast foie gras, foies de volaille au vin blanc	



CÔTÉ MER



STEAK D'ESPADON* (≈200GR) 24€

Sauce cari

MI CUIT DE THON LAQUÉ* (≈200GR) 25€

Laqué au miel

TARTARES DE THON (≈180GR) 25€

Accompagnement frites, salade

THAI

Soja, miel, gingembre, sésame, menthe fraîche

ITALIEN

Pesto, tomates, parmesan

EPICURIEUX

Notre suggestion du moment

MARMITE DU PÊCHEUR 28€

Thon, espadon, gambas, pommes de terre

LA TRILOGIE (≈250GR) 30€

Assortiment de nos 3 tartares, accompagnement frites et salades

ASSIETTE DE LA MER 32€

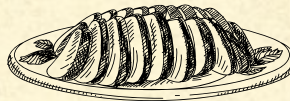
Tataki de thon, tartare, rillettes et ceviche de thon, gambas grillées, espadon fumé, accompagnement frites et salades

GAMBAS «BLACK TIGER»* (≈300GR) 32€

Flambées à l'anis

*accompagnement 2 au choix Frites OU salades OU légumes

CÔTÉ TERRE



FILET MIGNON DE PORC 22€

Accompagnement au choix*, sauce moutarde à l'ancienne

PÂTES DU CHEF

• Champignons, crème, oignons et huile de truffe 25€

• Lard fumé, oignons, crème et jaune d'œuf 20€

TARTIFLETTE DU CHEF 22€

Pommes de terre grenailles rôties, lard fumé, reblochon, accompagnement salade

SUPRÊME DE VOLAILLE RÔTI* (≈200GR) 22€

Aubergines à la créole, tomates et mozzarella gratinées

RAVIOLES DE ROYAN (IGP) 24€

Farcies aux herbes et comté, salade, sauce au choix**, accompagnement salade

SOURIS D'AGNEAU RÔTIE 28€

Pommes de terre grenailles persillées, jus corsé

MAGRET DE CANARD (≈350GR) 28€

Accompagnement* et sauce au choix**

NOIX D'ENTRECÔTE FUMÉE PAR NOS SOINS (≈300GR) 30€

Accompagnement* et sauce au choix**

*Accompagnement : 2 au choix frites OU salade OU légumes

**Sauce au choix : poivre vert, gorgonzola, cèpes, moutarde, chorizo.

BURGERS



Buns faits maison, accompagnement frites et salade

Au choix : steak haché de bœuf 150 gr / poulet crispy / steak espadon ou galette de pommes de terre

L'AMÉRICAIN 20€

Salade, tomate, cheddar, oignons crispy, cornichons, sauce cocktail

L'ITALIEN 20€

Salade, tomate, mozzarella, pesto

LE CHEDDAR LOVER 22€

Salade, tomate, cheddar, bacon, sauce bbq + sauce cheddar

LE MONTAGNARD 24€

Reblochon, bacon, oignons confits, galette de pomme de terre, sauce moutarde

LE SUD-OUEST 26€

Steak de canard, galette de pomme de terre, foie gras poêlé, chutney, oignons confits

Suppléments : bacon 2€, cheddar 2€, double viande 6€

les DESSERTS de Gilles

Tous nos desserts
sont faits maison

VERRINE AUX FRUITS 9€

COEUR COULANT CHOCOLAT VALRONA 9€

Et sa glace vanille

CRÈME BRÛLÉE DU MOMENT 9€

DÔME FRAMBOISE PISTACHE 10€

Mousse pistache, coeur coulant à la framboise sur sablé breton

MACARON CITRON, COMBAVA ET COCO 11€

DUO DES CHEFS 12€

Choux mousseline mangue, sauce ananas pimentée et son disque en sucre

DESSERT DU JOUR 12€

CAPRICE 12€

Biscuit chocolat, feuilleté praliné, bavares cacahuètes et chantilly

CAFÉ GOURMAND 13€

THÉ GOURMAND KUSMI 15€

MENU enfant

16€

SPRITE OU COCA OU SIROP OU JUS DE POMME

PÂTES FRAÎCHES AU LARD FUMÉ OU POULET CRISPY FRITES OU
ESPADON GRILLÉ FRITES OU LÉGUMES OU STEACK HACHE FRITES

DESSERT MAISON